

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Edeltruthahnbrust gebacken und gepökelt, gefüllt mit Gemüse

Verkehrsbezeichnung

Edeltruthahnbrust gebacken und gepökelt, gefüllt mit pikanter Gemüse-Geflügelpastete

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

In dünne Scheiben geschnitten als Belag für Brote und Brötchen geeignet.



Produktbeschreibung

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland Südamerika, Asien, EU
(Herkunft der Rohstoffe)

Leitsatzkennziffer _____

Zolltarifnummer 16023119

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz

Lieferanten-Art.-Nr. 30600

Zutatenliste (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: Putenfleisch 68%, Hähnchenfleisch 13%, Trinkwasser, Brokkoli 4,5%, Karotten 3,5%, jodiertes Nitritpökelsalz (Speisesalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Würze, Dextrose, Glukosesirup, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Säuerungsmittel: Natriumcitrate; Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphate; Hefeextrakt, Gewürzextrakte, Rapsöl.

GVO/GMO-Verordnung

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1839/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und entspricht den jeweils gültigen, gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare CVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9 %.

Konformitätserklärung

Konformitätserklärung der Primärverpackung

Hiermit erklären wir, daß die Verpackungen unserer Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoffrichtlinien) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und EG 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

Allergene KEINE

erstellt am: 27.10.2022	geprüft am: 27.10.2022	freigegeben am: 27.10.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	05

Produktdaten / Logistische Daten

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>33</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>ca. 2000g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>33</u>	Tara Stück in g	<u>ca. 21g</u>
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>2 Stück</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	<u>255 x 190 x 130 mm</u>
Kühlformel	<u>bei max. +7 °C</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>ca. 4,0 kg</u>
Darm / Hülle	_____	Tara Karton in g	<u>230g</u>
Kaliber in mm	_____	Abmessung Krt L/B/H mm	<u>360 x 230 x 135 mm</u>
Verpackung Einzelartikel	<u>vakuumverpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	_____	St/Pck. in E2	_____
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	_____
EAN-Code Artikel	<u>2800000000000</u>	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Karton	_____	Krt/Satten je Lage	<u>10 Karton</u>
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Lagen pro Palette	<u>8</u>
		Palettenfaktor/Kartons	<u>80 Karton</u>
		Palettenhöhe in mm	<u>1230 mm</u>

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert kJ	<u>701</u>
Brennwert kcal	<u>167</u>
Fett in g	<u>8,5</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>3,5</u>
Kohlenhydrate in g	<u>1,0</u>
Zucker in g	<u>1,0</u>
Eiweiß in g	<u>21,7</u>
Salz in g	<u>2,5</u>
<i>Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.</i>	

Analysewerte - Chemisch

Alle Untersuchungen nach § 64 LFGB; In 100g sind durchschnittlich enthalten:	
BEFFE absolut	<u>19,0%</u>
BEFFE in FE	<u>87,6</u>
ph-Wert	_____
Wassergehalt in g	<u>72,3</u>
Fettgehalt in g	<u>8,5</u>
Eiweißgehalt in g	<u>21,7</u>
Trockenmasse in g	_____
NaCl/Kochsalz in g	<u>2,5</u>

erstellt am: 27.10.2022	geprüft am: 27.10.2022	freigegeben am: 27.10.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	05

8511

Analysewerte - Mikrobiologisch	Empfehlung der Arbeitsgruppe "Mikrobiologische Richt- und Warnwerte" der Fachgruppe "Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene" der DGHM - Alle Untersuchungen nach § 64 LFGB	
Aerobe mesophile Koloniezahl	Richtwert: 5×10^4 KbE/g	
Enterobacteriaceae	Richtwert: 1×10^2 KbE/g	Warnwert: 1×10^3 KbE/g
Escherichia coli	Richtwert: 1×10^1 KbE/g	Warnwert: 1×10^2 KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	Richtwert: 1×10^1 KbE/g	Warnwert: 1×10^2 KbE/g
Milchsäurebakterien	Richtwert: 5×10^4 KbE/g	
Hefen	Richtwert: 1×10^4 KbE/g	
Salmonellen	n.n. in 25g	
Listeria monocytogenes	Warnwert: 1×10^2 KbE/g	
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	Richtwert: 1×10^2 KbE/g	Warnwert: 1×10^3 KbE/g

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	umgerötete, gegarte Muskulatur mit Fett und Bindegewebsanteilen sowie Brühwurststeinlage mit Gemüse
Konsistenz	arteigen, bissfest, fest - elastisch, federnd
Farbe	
Geruch	frisch, spezifisch, fleischig, nach gebratenem Fleisch
Geschmack	aromatisch, mit leichter Salznote, frisch, spezifisch

erstellt am: 27.10.2022	geprüft am: 27.10.2022	freigegeben am: 27.10.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	05

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	in Spuren	Inhaltsstoff/Spur
Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse		X		
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose		X		
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X		
Senf und -erzeugnisse		X		
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 27.10.2022	geprüft am: 27.10.2022	freigegeben am: 27.10.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	05